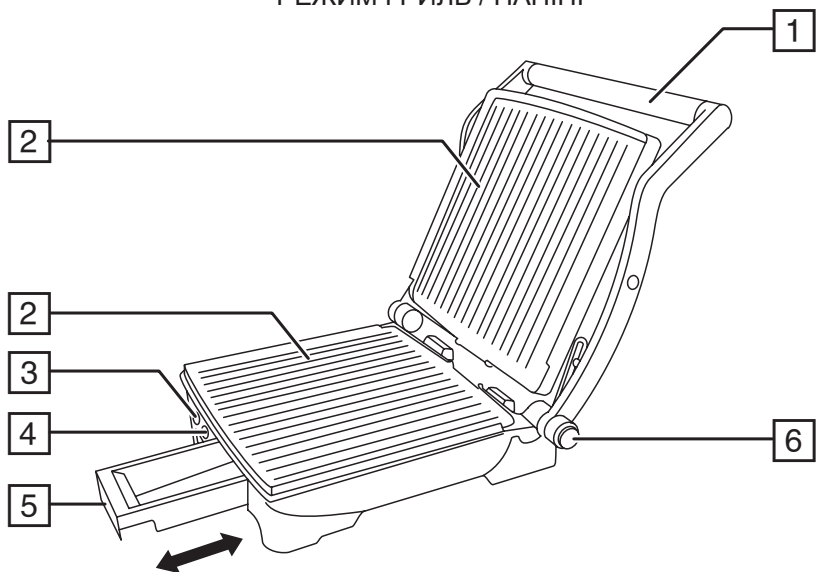


 Russell Hobbs

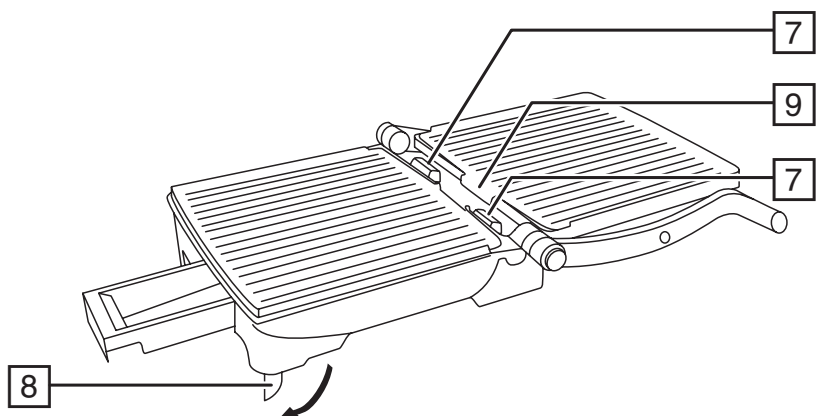


Інструкції

РЕЖИМ ГРИЛЬ / ПАНІНІ



РЕЖИМ ГРИЛЬ-СКОВОРОДА / БАРБЕКЮ



Прочитайте інструкції, зберігайте їх у безпечному місці та передавайте разом із пристроєм у разі передачі пристрою іншим особам. Перед використанням виробу зніміть із нього всі елементи пакування.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних:

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.

Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.

⚠ Поверхні пристрою нагріваються.

Якщо кабель пошкоджено, для попередження небезпеки його має замінити компанія-виробник, її агент з обслуговування або інша не менш кваліфікована особа.

🚫 Не використовуйте цей пристрій поблизу ванн, душів, резервуарів чи інших ємностей, які містять воду.

- Забезпечте наявність достатнього повітряного простору над пристроєм та з усіх його боків для циркуляції повітря.
- Не використовуйте пристрій поблизу займистих матеріалів або під ними (наприклад, під занавісками).
- Поставте пристрій на стійку, рівну, термостійку поверхню поблизу розетки.
- Повністю розмотайте кабель з кабельного відсіку, перед тим як підключити гриль до електромережі.
- Не загортайте продукти в пластикову плівку, поліетиленові пакети або металеву фольгу. Ви пошкодите гриль і можете спричинити небезпеку пожежі.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, крім приготування їжі.
- Не використовуйте пристрій у разі пошкодження або несправності.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА

ОПИС

- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. ручка | 6. Кнопка фіксатора |
| 2. пластини гриля | 7. стабілізатори |
| 3. індикатор живлення (червоний) | 8. підставка |
| 4. індикатор термостата (зелений) | 9. канали для стоку |
| 5. піддон | |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Протріть пластини гриля вологою тканиною.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

- Поставте гриль на стійку, рівну, термостійку поверхню подалі від шаф, занавісок тощо.
- Вставте піддон у пази, як показано на малюнку.
- 1. Вставте вилку живлення в штепсельну розетку.
- 2. Контрольна лампочка джерела живлення червоного кольору засвітиться одразу після того, як пристрій буде підключено до джерела електроенергії.
- 3. Зелений індикатор готовності засвітиться одразу після того, як нагрівальні елементи досягнуть необхідної температури приготування, потім він буде періодично вмикатися та вимикатися у ході роботи термостату.
- 4. Коли засвітиться індикатор термостата, відкрийте гриль і покладіть на нього продукти.
- 5. Після закінчення приготування їжі витягніть штепсель із розетки.
- Переконайтеся, що їжа готова. Якщо є якісь сумніви, трохи продовжте приготування.
- При відкриванні/закриванні гриля або покладанні/зняті їжі обов'язково користуйтеся кухонною рукавичкою.
- Щоб попередити пошкодження пластин, використовуйте дерев'яне або пластикове приладдя.
- Щоб можна було готувати товсті шматки або продукти неправильної форми, у грилі передбачене шарнірне з'єднання.
- Для попередження нерівномірного приготування пластини гриля мають бути розташовані приблизно паралельно.
- За необхідності скористуйтеся кухонною рукавичкою та вилийте вміст піддону в термостійку миску. Протріть його кухонним паперовим рушником і вставте назад у пази.

СКОВОРОДА-ГРИЛЬ/БАРБЕКЮ

Ви можете відкрити гриль для використання в якості сковороди-гриль або барбекю.

Для переходу в положення сковороди-гриль:

1. Рухайте ручку вперед, доки пластини не стануть в таке положення, в якому між ними буде менше 90 градусів.
2. Натисніть на кнопку фіксатора та утримуйте її.
3. Потягніть за ручку, доки гриль не відкриється повністю.
4. Переконайтеся, що передня частина верхньої пластини не зачепилася за кінці стабілізаторів. Якщо це сталося, обережно закрийте гриль, натисніть на верхню пластину, використовуючи прихватку, та знову відкрийте гриль.
5. Відпустіть кнопку фіксатора.
6. Підніміть передню частину грилю та вийміть розсувну підставку, щоб вирівняти нижню пластину грилю.
7. Щоб закрити сковороду-гриль, піднімайте ручку, доки між пластинами буде менше 90 градусів.
8. Після чого ви можете повністю закрити гриль, або знову відкрити його в режимі грилю.
9. Підніміть передню частину грилю та поверніть на місце розсувну підставку, щоб повернути нижню пластину грилю в нахилене положення.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед очищенням або перенесенням пристрою в місце зберігання відключіть його від електромережі та дайте йому охолонути.
2. Протріть усі поверхні чистою вологою тканиною.
3. Щоб видалити стійкі забруднення, скористайтеся паперовим рушником, злегка змоченим у рослинній олії.
4. Помийте піддон у теплій мильній воді або на верхній полиці посудомийної машини.

5. Не використовуйте металеві мочалки, дровотві мочалки або абразивні губки з миючим засобом.
- У місцях дотику верхньої та нижньої пластини антипригарні поверхні можуть мати ознаки зносу. Такі ознаки є чисто зовнішніми і не впливають на роботу гриля.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Використовуйте ці значення часу лише як орієнтовний показник. Їх вказано для свіжих або повністю розморожених продуктів. При готуванні заморожених продуктів додайте 2-3 хвилини для морепродуктів і 3-6 хвилин для м'яса та птиці залежно від товщини та щільності продукту. При готуванні розфасованих продуктів дотримуйтесь інструкцій на упаковці або етикетці.

ЯЛОВИЧИНА	ЧАС (ХВИЛИН)	СЕНДВІЧІ	ЧАС (ХВИЛИН)
філе	5-7	з сиром	2-3
стейк з філейної частини	7-8	з шинкою (готовою)	5-6
бургер, 50 г	5-6	з ростбїфом (готовим)	6-7
бургер, 100 г	7-8	з ковбасою (готовою)	6-7
шашлик, кубики 25 мм	7-8	з індичкою (готовою)	6-7
стейк з огузка	5-7	ЗАКУСКИ	
сосиски (тонкі)	5-6	хот-доги	2-3
ковбаски (товсті)	7-8	кесадилья	2-3
вирізка	7-9	тако з м'ясом	6-8
стейк на Т-образній кістці	8-9	КУРКА/ІНДИЧКА	
БАРАНИНА		курача грудка шматочками	5-7
шашлик, кубики 25 мм	7-8	бургер, 50 г, свіжий/ заморожений	4/5
фарш	6-7	бургер, 100 г, свіжий/ заморожений	5/6
відбивна	4-6	шашлик, кубики 25 мм	7-8
МОРЕПРОДУКТИ		стегна (курачі)	5-7
палтус шматками, 12-25 мм	6-8	фарш	7-8
шашлик, кубики 25 мм	4-6	грудка індички, тонко поріzana	3-4
креветки	1-2	ОВОЧІ	
філе луціана	3-5	спаржа	3-4
філе лосося	3-4	морква, поріzana скибками	5-7
МОРЕПРОДУКТИ	ЧАС (ХВИЛИН)	ОВОЧІ	ЧАС (ХВИЛИН)
лосось шматками, 12-25 мм	6-8	баклажан, порізаний скибками/кубиками	8-9
гребінці	4-6	цибуля, тонко поріzana	5-6
філе сібаса	3-5	перець, тонко порізаний	6-8
риба-меч шматками, 12-25 мм	6-9	перець, котрий обсмажують, щоб потім зняти шкірку	2-3
тунець шматками, 12-25 мм	6-8	цілий перець, змащений олією	8

СВИНИНА		картопля, поріzana скибками/ кубиками	7-9
відбивна, 12 мм	5-6	кабачок, порізаний скибками/ кубиками	6-8
стейк з окісту	5-6	ФРУКТИ	
шашлик, кубики 25 мм	7-8	яблуко, половинки/скибки	6-8
фарш	7-8	банани, порізані скибками вздвож	3-4
сосиски (тонкі)	5-6	нектарини, половинки/ скибки	3-5
ковбаски (товсті)	7-8	персики, половинки/скибки	3-5
філей, 12 мм	4-6	ананас, порізаний скибками	3-7

РЕЦЕПТ

ПАНІНІ З КОПЧЕНОЮ СКУМБРІЄЮ (на 1 порцію)

- 2 шматка філе копченої скумбрії
- 3 скибки цільнозернового хліба
- 4 помідори черрі, порізані навпіл
- Пучок водяного кресу

Заправка:

- 30 мл крем-фрешу
- 2-3 г тертої лимонної цедри
- 2-3 мл лимонного соку
- 2-3 г чорного перцю

Змішайте заправку в мисці. Поставте в холодильник на 2 години. Покришіть скумбрію на скибку хліба, покладіть зверху помідори та водяний крес, зверху покладіть ще одну скибку хліба. Готуйте на грилі протягом 2-3 хвилин. Збризніть їжу заправкою.



ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Для уникнення нанесення шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей, що пов'язана з використанням небезпечних речовин в електричних та електронних товарах, позначені вказаним символом пристрої не можна утилізувати разом із невідсортованим побутовим сміттям. Такі пристрої підлягають відновленню, повторному використанню або переробці.

